

# MACARRÃO COM LINGUIÇA TOSCANA AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

1 pacote de 500 g e macarrão tipo Talharium ou outro de sua preferência  
6 linguiças toscana de porco ou frango  
2 cebolas médias bem picadinhas ou raladas  
2 dentes de alho bem picadinhos  
1 colher e 1/2 de (sopa) de margarina  
1 caixa de creme de leite  
400 ml de leite  
2 colheres de (sopa) de amido de milho dissolvido em 60 ml de água  
1 pacote e 1/2 de queijo parmesão ralado (75 g)  
orégano a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela média, coloque a margarina e 1 cebola média bem picadinha ou ralada.

Deixe a cebola murchar, em seguida coloque o leite, meia caixa de creme de leite, amido de milho e um pouquinho de orégano (a quantidade do orégano fica ao seu gosto).

Deixe ferver sem parar de mexer, até formar um creme meio grosso.

Acrescente um pacote de queijo ralado, experimente o molho e veja se está bom de sal, se quiser coloque uma pitada de sal (fica ao seu gosto ).

Mexa por mais ou menos um minuto, depois desligue o fogo e reserve o creme . Em uma panela grande com um pouquinho de óleo frite bem a linguiça toscana junto com a outra cebola e alho bem picadinho até secar toda a sua água.

Deixe fritar um pouquinho sem deixar queimar o alho e a cebola e jogue todo o macarrão dentro da panela.

Acrescente o molho branco, o restante do creme de leite e o restante do queijo ralado.

Se quiser coloque mais um pouco de orégano ( fica ao seu gosto), mexa bem até misturar todos os ingredientes , desligue o fogo e em seguida sirva e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36780-macarrao-com-linguica-toscana-ao-molho-branco.html>